



La Feuille de Chou

Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,
Un tout petit édito pour un grand message.

MERCI

Jeudi. 13H02.
Vous avez bien lu, 2 minutes après la reprise du travail.
Je me dirige vers mon bureau et j'observe.
Autour de moi, une foultitude d'activités, une véritable fourmilière.
Les salariés s'affairaient déjà. Les uns étaient dans les fourgons prêts à partir sur les parcelles éloignées de Planaise, d'autres étaient sur des semis, d'autres partaient en plein champ, d'autres préparaient des commandes. Félicitations.
Bravo aussi à l'équipe d'encadrants qui sait donner le cadre de travail, toujours dans la bienveillance et la rigueur.
Et dire que certains pensent encore que l'insertion est éloignée de l'emploi !
Exemplaires sur bien des points sont les salariés de Terre Solidaire. Les entreprises qui vous accueilleront dans un futur proche auront bien de la chance.
Continuez ainsi.

Véronique, directrice

Le groupe "**Nous voulons des coquelicots**" de Montmélian, en partenariat avec des associations locales, propose des animations autour de la protection de l'environnement et de l'interdiction des pesticides, le **samedi 15 juin**, de 10 h à 16 h.
10 h : RDV rue de Chavort, devant les coquelicots, pour la découverte d'un jardin et de sa biodiversité (Baskets conseillées)
11 h : déambulation dans Montmélian, à pied ou à vélo, au départ du jardin
12 h : rassemblement sur l'esplanade de l'Espace François Mitterrand (en cas de pluie, repli dans le hall)
12 h 45 : restauration bio et solaire (plats à partir de 2€)
13 h - 16 h : animations pour petits et grands ! Contes, jeux, musiques,...

Le coin des maraîchers

La saison que nous vivons actuellement met à rude épreuve nos nerfs, il y a une alternance de froid, de chaud et d'humidité.
Ce temps favorise la prolifération des pucerons. Il y en a partout à Terre Solidaire, de toutes les couleurs.
La culture la plus impactée est celle des haricots rame. Ils sont littéralement noirs à certains endroits. En agriculture biologique, il n'existe aucune alternative efficace pour combattre les pucerons. Cette année nous osons essayer l'association de cultures avec des fèves. Au début cela semblait prometteur, les pucerons étaient essentiellement sur les plants de fèves. Mais maintenant il y en a un peu partout. Nous avons également essayé le bassinage au savon noir, méthode autorisée pour l'agriculture biologique. Pour l'instant le résultat ne saute pas aux yeux. Malgré ces pucerons noirs, les fruits ne tarderont plus à arriver à maturité.

Votre panier

Pour un grand panier

1.0	kg	petits pois
2	pièces	salades
1	bouquet	coriandre ou persil
0.250	kg	oignons blancs
0.500	kg	haricots plats

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : pommes, pamplemousses

La Recette de la semaine

Verrine de lapin en gelée de pomme verte et petits pois frais

(à réaliser 2 h avant de servir)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de lapin, 40 cl de jus de pomme bio, 2 feuilles de gélatine, 200 g de petits pois écosés, 1 pomme Granny, huile d'olive.

Couper les filets en très petits dés, les faire revenir rapidement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter alors 10 cl de jus de pomme, saler, poivrer, et poursuivre la cuisson à feu vif pendant 5 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire bouillir le reste du jus de pomme dans une casserole. Ajouter hors du feu la gélatine égouttée. Remplir à 1/3 de petits verres avec cette préparation et réserver le reste.

Placer au frais pour 45 minutes environ.

Plonger les petits pois dans de l'eau salée à ébullition pendant 5 minutes. A la fin de la cuisson, égoutter, passer sous l'eau très froide pour stopper la cuisson. Réserver.

Lorsque la gelée de pomme commence à prendre dans les verres, déposer une couche de petits pois par-dessus. Puis une couche de dés de lapin et terminer en versant le reste de gelée de pomme dans les verres.

Placez au frais pendant 1h au minimum. Au moment de servir, découper la pomme en très petits dés et les disposer sur le dessus des verres. Servir bien frais.



Prévisions légumes semaine prochaine

Chou-rave
Salade
Courgettes



Les courgettes, également, ont maille à partir avec les pucerons noirs. Certains pieds sont littéralement « momifiés ». Ils sont vivants, mais leur feuillage est tellement recroquevillé qu'ils ne grandissent plus.

Nous sommes dans une zone d'élevage de vaches laitières en Savoie. A Terre solidaire, ce sont les fourmis qui élèvent les pucerons afin de se nourrir de leur miellat. Elles sont très compétentes pour l'élevage. Et elles nous mettent en difficulté. Quoiqu'il en soit, les premières courgettes ne tarderont plus.

Le temps, qui n'est pas au beau fixe, ne nous aide pas à proposer de nouveaux légumes. Le plan de culture est exécuté, la production semble être là, mais avec un certain retard toutefois. Cette semaine, vous avez des petits pois dans vos paniers. Ils ont exigé beaucoup d'opérations culturales avant d'être livrés. Donc nous espérons que vous allez les apprécier. Ils sont annonciateurs de l'arrivée de certains légumes d'été, les courgettes par exemple. Aux serres de Coise, nous sommes en train d'égourmander les tomates. Certains pieds ont déjà des fruits. Prenez patience, les légumes arrivent. Le pic de leur production sera juste un peu décalé par rapport à l'accoutumée.

Cette semaine sera consacrée au semis des haricots, maintenant que le pic d'invasion des pucerons noirs est terminé.

Rodrigue, encadrant maraîcher

Les petits pois sont verts à Terre Solidaire



Mars : On plante les petites graines,
... comme aurait pu dire Mendel. 🤪



Avril : Les pipious* lèvent tous en rang, ... comme
aurait pu dire le colonel Moutarde. 🤪



Mai : Ils attaquent gaillardement le palissage,
... comme aurait pu dire La Palice. 🤪



Juin : Pour finir en cosse, reine de vos paniers,
... comme aurait pu dire Marie Stuart. 🤪

* Référence assumée à Pipiou, la mascotte de la publicité de 1966 : « On a toujours besoin de petits pois chez soi ! »

Martine, salariée